



# Картошка с фрикадельками

Простой, вкусный и сытный рецепт для всей семьи. Все готовится в одном противне – минимум усилий, максимум вкуса!

Голев Семён ИКБО-42-23

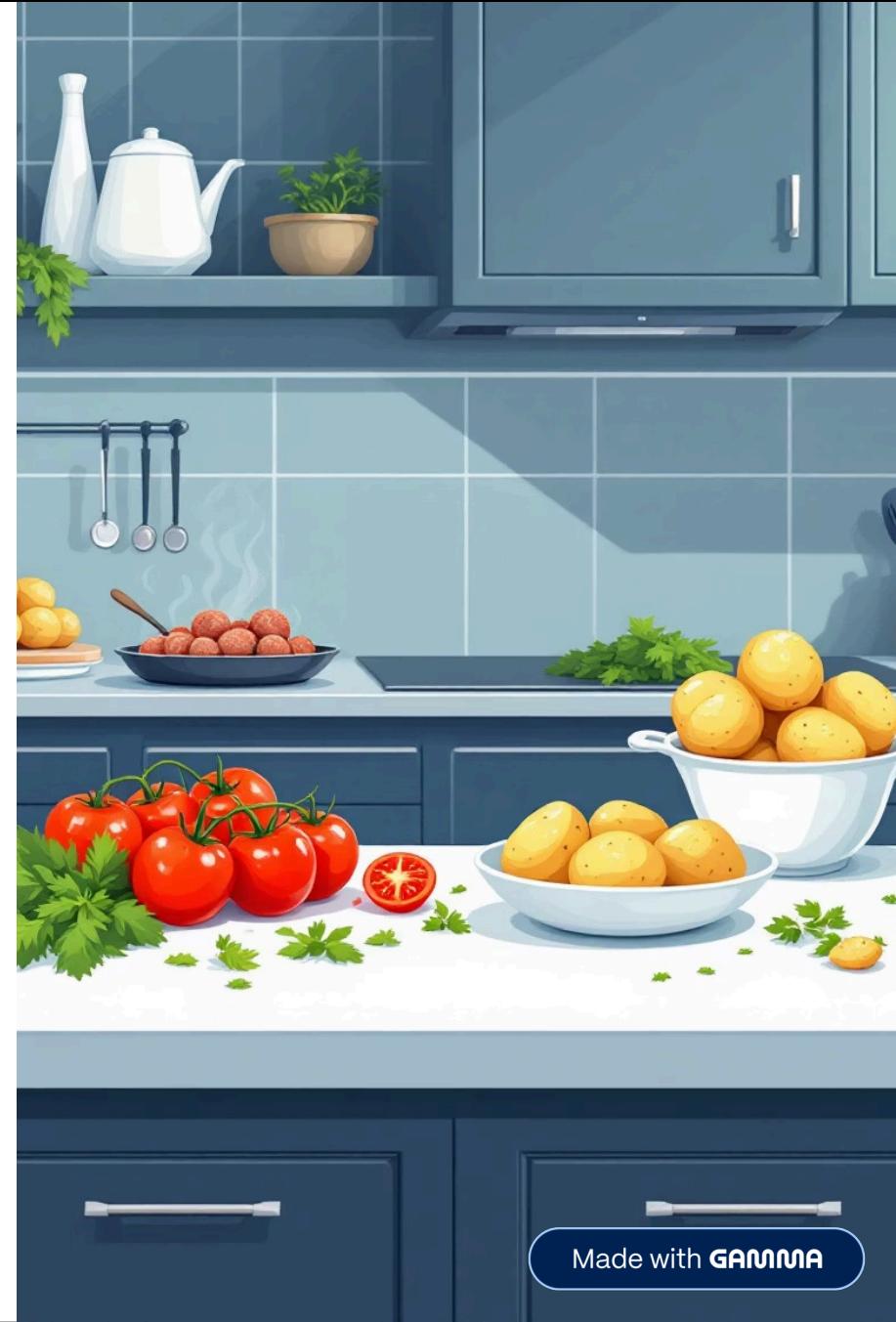
# Что вам понадобится

## Для картофеля

- 1 кг картофеля среднего размера
- 3 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. паприки
- $\frac{1}{2}$  ч.л. чесночного порошка
- Соль и перец по вкусу

## Для фрикаделек

- 500 г мясного фарша
- 1 средняя луковица
- 1 ч.л. сухих трав (орегано, базилик)
- $\frac{1}{2}$  ч.л. соли
- Черный перец по вкусу





# Шаг 1: Подготовка картофеля

01

## Очистите и нарежьте

Помойте картофель, очистите от кожуры и нарежьте средними кусочками примерно одинакового размера для равномерного запекания.

02

## Добавьте масло

Сложите картофель в большую миску и добавьте растительное масло. Хорошо перемешайте, чтобы каждый кусочек был покрыт маслом.

03

## Приправьте специями

Добавьте паприку, чесночный порошок, соль и перец. Тщательно перемешайте руками, чтобы специи равномерно распределились.

# Секрет идеального картофеля



Равномерное покрытие маслом и специями – ключ к золотистой корочке и насыщенному вкусу. Не жалейте времени на перемешивание!

- **Совет:** Дайте картофелю постоять 5-10 минут после смешивания со специями – так вкус станет еще более насыщенным.

## Шаг 2: Формируем фрикадельки

1

### Подготовьте фарш

Выложите фарш в миску. Мелко нарежьте луковицу и добавьте к фаршу вместе со специями и солью.

2

### Хорошо вымешайте

Тщательно перемешайте все ингредиенты руками до однородной массы. Фарш должен стать липким и пластичным.

3

### Сформируйте шарики

Мокрыми руками формируйте небольшие фрикадельки размером с грецкий орех. Делайте их одинаковыми для равномерного приготовления.



## Размер имеет значение



Слишком маленькие

Быстро пересыхают в духовке и  
теряют сочность



Идеальный размер

3-4 см в диаметре – остаются  
сочными и хорошо прожариваются



Слишком большие

Могут остаться сырьими внутри, пока  
картофель уже готов

# Шаг 3: Соединяем все вместе

## Выкладываем в противень

Разогрейте духовку до 200°С. Возьмите большой противень или форму для запекания.

1. Выложите приправленный картофель одним слоем по дну формы
2. Распределите фрикадельки равномерно между кусочками картофеля
3. Убедитесь, что между ингредиентами есть небольшое пространство для циркуляции воздуха



# Запекание

1 0 минут

Отправьте противень в разогретую духовку на среднюю полку

2 20 минут

Аккуратно перемешайте содержимое для равномерного подрумянивания

3 35-40 минут

Проверьте готовность – картофель должен быть золотистым, фрикадельки – румяными

- Проверка готовности:** Проткните картофель вилкой – она должна легко входить. Фрикадельки должны быть упругими и румяными со всех сторон.



## Шаг 4: Подача на стол

### Красиво разложите

Разделите блюдо на порции, выкладывая на тарелки картофель и фрикадельки.

### Добавьте зелень

Посыпьте свежей зеленью – укропом, петрушкой или зеленым луком.

### Дополните соусом

Подавайте со сметаной, томатным соусом или любимым гарниром.



## Приятного аппетита!

### Время приготовления

Всего 50-55 минут от начала до подачи

### Количество порций

4 щедрые порции для всей семьи

### Уровень сложности

Простой – справится даже начинающий повар

Это блюдо идеально для семейного ужина – сытное, вкусное и не требует сложных навыков. Наслаждайтесь!